

Specialità del mese

Antipasti

crostini con salmone marinato all'aneto e perle di balsamico	17
Crostini mit Dill mariniertem Lachs und Balsamicoperlen	
stracciatella alla romana (v)	9
Gemüsebouillon mit Ei und Parmesan	

Primi

lasagne alla partenopea	26
Lasagne mit Hackfleischsauce, Ei, Erbsen und Büffelmozzarella	
risotto con spinaci e taleggio (v)	28
Spinat-Risotto mit Taleggio	

Secondi

filetti di rombo alla griglia sopra ciambotta di verdura mista	41
grillierte Steinbuttfilets auf Ratatouille	
medaglioni di maiale al amaretto e granella di nocciola	38
Schweinfiletmedaillons an Amarettosauce mit gehackten Haselnüssen, dazu Tagliatelle	

Dolci

strudel di mele con salsa alla vaniglia (v)	10
Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce	
torta della nonna con gelato alla nocciola (v)	10
Torta della nonna mit Nussglacé	

Il vino del mese

Barrua – Isola dei Nuraghi igt	2014	10 cl	11
Punica (Sassicaia & Santadi)		75 cl	76

v vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt./03.19

